CANDY

CMG 9323 DW
CMG 9423 DS
CMG 9523 DB
CMG 9623 DY

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI — **IT**

HORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES — **ES**

Microwave Oven

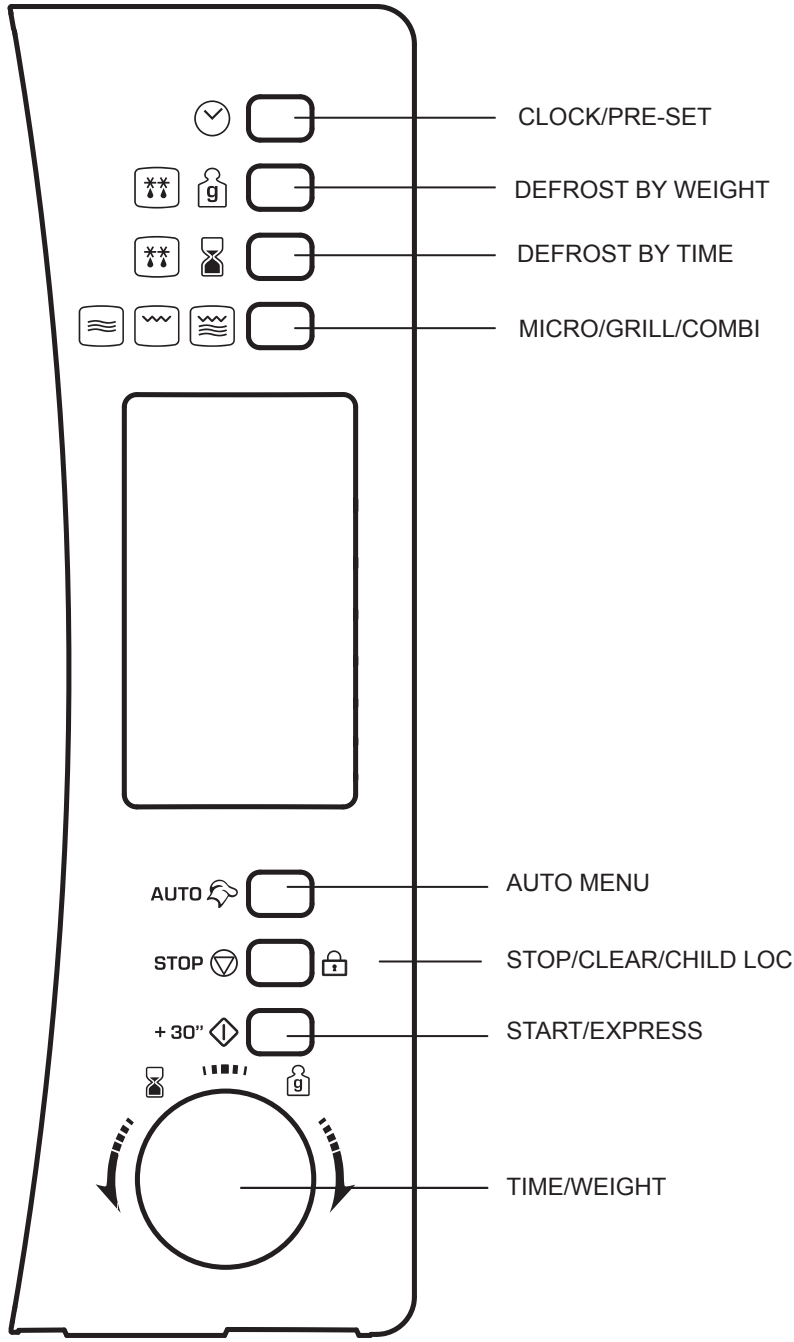
INSTRUCTION MANUAL

MODEL: CMG 9323 DW
CMG 9423 DS
CMG 9523 DB
CMG 9623 DY

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY


CLOCK/PRE-SET
DEFROST BY WEIGHT
DEFROST BY TIME
MICRO/GRILL/COMBI
AUTO
AUTO MENU
STOP
STOP/CLEAR/CHILD LOCK
+ 30"
START/EXPRESS
TIME/WEIGHT

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	CMG 9323 DW - CMG 9423 DS CMG 9523 DB - CMG 9623 DY
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Rated Input Power(Grill):	1000W
Oven Capacity:	23L
Turntable Diameter:	∅315mm
External Dimensions(LxWxH):	511 x395x 284 mm
Net Weight:	Approx.16.1 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. **Warning**: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. **Warning**: It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. **Warning**: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
4. **Warning**: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. (only for grill series)
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific:"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore take care when handling the container.

To Reduce the Risk of Injury to Persons
Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

CLEANING

Be sure to disconnect the oven from the power supply.

1. Clean the inside of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord , use only a 3-wire extension cord that has a 2-pronged plug with a grounding slot & 2 grounding plates. A 2-slot receptacle, with a grounding prong or grounding terminal(s), will accept the plug of the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
   1)The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   2)The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
   3)The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a compentent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short–term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

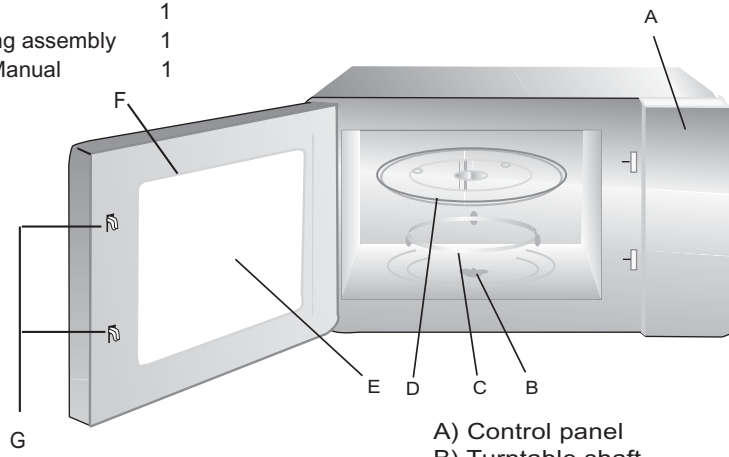
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SETTING UP YOUR OVEN

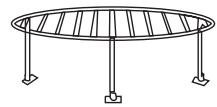
Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



A) Control panel
B) Turntable shaft
C) Turntable ring assembly
D) Glass tray
E) Observation window
F) Door assembly
G) Safety interlock system

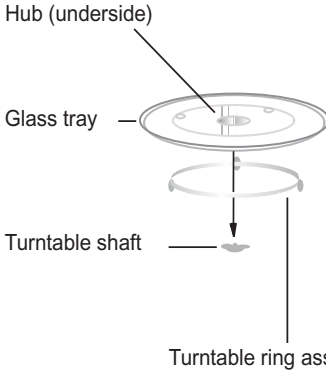


Grill Rack(Only for Grill series)

Warning: Do not use grill rack in microwave mode! Always take it out when using the microwave!

Shut off oven power if the door is opened during operation.

Turntable Installation



a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

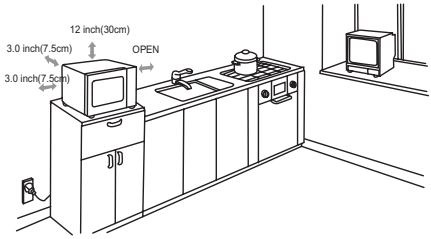
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. **Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.**

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.
(1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
(2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(3) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
(4) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.

OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1.Clock Setting

When the microwave oven is electrified,the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press " ⏲ ", the hour figures will flah.

2) Turn " " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.

3) Press " ⏲ ", the minute figures will flash.

4) Turn " " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.

5) Press " ⏲ " to finish clock setting. ":" will flash.

Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

2) During the process of clock setting, if you press " STOP ▽ " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.

2. Microwave Cooking

Press " ≋ ≋ ≋ "several times to select the function you want. Turn " " to adjust the cooking time. Press " +30" ◇ " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press " ≋ ≋ ≋ " once, the LED will display "P100", "▭" indicator will be lighted.

2) Press " ≋ ≋ ≋ " once again to choose 80% power, the LED will display "P80".

3) Turn " " to adjust the cooking time until the oven display"20:00"

(The maximum cooking time is 95 minutes.)

4) Press " +30" ◇ " to start cooking, ":" will light and the "▭" indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).

NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0---1	min	: 5 seconds	10---30	min	: 1 minute
1---5	min	: 10 seconds	30---95	min	: 5 minutes
5---10	min	: 30 seconds			

Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	Thrice	4 times	5 times
Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%

3. Grill Cooking

1) Press the " " key six times , "G " displays and grill function is selected.

2) Turn " " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.

3) Press the " +30" " key to start cooking. The" " will flash, ":" will be lighted.

Note: If half the grill time passes, the oven pause and beep twice. This is normal. You can just press" +30" " to continue cooking. But in order to have a better effect ofgrilling food,you should turn the food over, close the door, and then press " +30" " to continue cooking. If there is no operation in 1 minute, the oven will continue working and beep once.

4. Combination Cooking

1) Press the " " key for times, " C-1 " or "C-2" display and combination function is selected. " " and " " will light.

2) Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)

3) Press " +30" " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.

Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave Power	Grill Power
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Speedy Cooking

When the oven is in the waiting states, press " +30" " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " +30" " key,and the maximum setting time is 95 minutes.
Note: Be invalidation under other program during cooking.

6. Defrost by Weight

1) Press " " pad once,the LED will display "dEF1".

2) Turn " " to select the weight of food.At the same time, "g" will light. The weight should be 100-2000g.

3) Press " +30" " key to start defrosting.
" " and " " indicators will flash and "g" indicator will go out.

7. Defrost By Time

1) Press " [⁂] [⌛] " key once, the LED will display "dEF2".

2) Turn " " to select the cooking time. At the same time, "[▭]" and "[❄]" will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00.
The default power level is P30. It is not adjustable.

3) Press " +30" [⏀] " key to start defrosting.
"[▭]" and "[❄]" indicators will flash .

8. Auto Menu

1). In waiting states, press " AUTO [⌂] " to choose the menu you need.
"A-1","A-2"...."A-8" will display in order.

2). Turn " " to select the weight or portion of the menu.

3) Press " +30" [⏀] " to start cooking.
When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta of 150g.

1) Press " AUTO [⌂] " for three times, "A-3" displays and pasta menu is selected.
" [▭] " and " [AUTO COOK] " indicator will light.

2). Turn " " to select the weight of the menu. Stop turning when "150" displays.

3) Press " +30" [⏀] " to start cooking.
When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.

9.Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:

1) Press " [⁂] [g] ", "dEF1" displays;

2) Turn " " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press" [≋] [〰] [≋] " twice to choose 80% microwave power;

4) Turn " " to adjust the cooking time of 5 minutes;

5) Press " +30" [⏀] " to start cooking.
Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

10. Pre-set Function

1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.

3) Press " ⏲ ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn " " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.

5) Press " ⏲ ", the minute figures will flash.

6) Turn " " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.

7) Press " +30" ⏀ " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: 1) Clock must be set first. Otherwise,pre-set function will not work.
2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five timesonly.

11. Inquiring Function

(1) In cooking state, press " ≋ 〰 ≋ ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
(2) In pre-set state, press " ⏲ " to inquire the time for delay start cooking. The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
(3) During cooking state, press " ⏲ " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

12. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " STOP ▽ " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display " " and "⚿" will light.

Lock quitting: In locked state, press " STOP ▽ " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock stae, "⚿" will go out.

13. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

14. Protection Function of Magnetron Control Pipe

When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

15. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.

16. Specification

(1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;

(2) " +30" ⏀ " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;

(3) Once the cooking programme has been set , " +30" ⏀ " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.

(4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no responce.

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display
A-1 AUTO REHEAT	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VEGETABLE	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50(with water 450g)	50
	100(with water 800g)	100
	150(with water 1200g)	150
A-4 MEAT	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1(About 80g)	1
	2(About 160g)	2
	3(About 250g)	3
A-6 POTATO	1(About 220 ± 10g)	1
	2(About 440 ± 10g)	2
	3(About 660 ± 10g)	3
A-7 FISH	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 SOUP	500	500
	750	750
	1000	1000

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE
If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rought treatment) and contact the Assistance Service.
PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?
It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.
It will help to avoid wasted journerys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera- ture carefully.

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	C1	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	C1	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	C1	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Using the Crusty Plate

Your CANDY microwave oven has a crusty plate as an additional accessory.

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate.

Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination[600W+Grill] by following the times and instructions in the chart.

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as it is becomming very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resis tant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting

3. Place the food on the crusty plate.

- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

- Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the next page.

Using the Crusty Plate

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600W+Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 slices (160g)	C1	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C1	3min.	3min. 4min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	C1	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	100-150g (1pc) 200-250g (2pcs)	C1	5min.	5-6min. 6-7min.	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Oven Chips (frozen)	200g 300g 400g	C1	4min.	9min. 12min. 15min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.

Crusty Plate Setting

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Fish Fingers (frozen)	150g (5pcs) 300g (10pcs)	C1	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
Chicken Nuggets (frozen)	125g 250g	C1	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

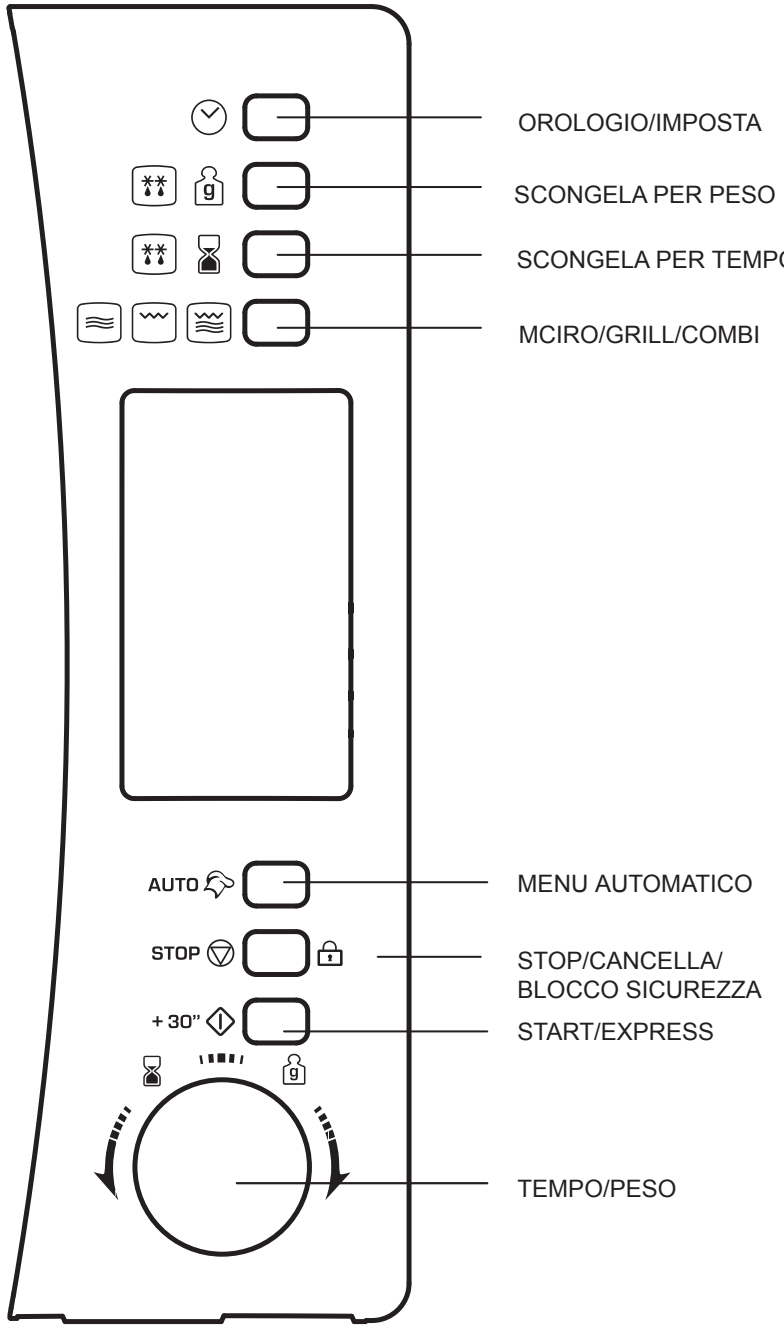
Forno a microonde

MANUALE DI ISTRUZIONI
MODELLI: CMG 9323 DW
CMG 9423 DS
CMG 9523 DB
CMG 9623 DY

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA


OROLOGIO/IMPOSTA
SCONGELA PER PESO
SCONGELA PER TEMPO
MCIRO/GRILL/COMBI
AUTO
MENU AUTOMATICO
STOP
STOP/CANCELLA/
BLOCCO SICUREZZA
+ 30"
START/EXPRESS
TEMPO/PESO

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI ECCESSIVE ALL' ENERGIA DELLE MICROONDE

(a) Non tentate di far funzionare il forno con la porta aperta in quanto ciò potrebbe causare una pericolosa esposizione all'energia a microonde. E' importante non rompere o alterare le chiusure di sicurezza.

(b) Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta, né lasciar accumulare residui di sporco o di detergenti sulle superfici delle guarnizioni.

(c) ATTENZIONE: Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di una persona competente.

APPENDICE

Se l'apparecchio non è mantenuto in buono stato di pulizia, la sua superficie potrebbe essere danneggiata e ciò potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio e portare a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMG 9323 DW - CMG 9423 DS CMG 9523 DB - CMG 9623 DY
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1450W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	900 W
Potenza nominale in ingresso (Grill)	1000W
Capacità del forno	23 L
Diametro del piatto rotante	∅ 315mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	511 x 395 x 284 mm
Peso netto	16.1 kg

AVVERTIMENTI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di incendio, shock elettrico, danni alle persone o esposizione eccessiva all'energia a microonde nel corso dell'utilizzo dell'elettrodomestico, consigliamo di seguire delle precauzioni di base, tra le quali le seguenti:

1. **Attenzione**: Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.
2. **Attenzione**: E' pericoloso per chiunque che non sia un tecnico autorizzato rimuovere la copertura di protezione atta a garantire la protezione dall'esposizione all'energia a microonde.
3. **Attenzione**: Consentite l'utilizzo del forno a microonde ai minori senza supervisione solo dopo aver fornito adeguate istruzioni che consentano al minore di utilizzare il forno in modo sicuro e solo quando questi abbia compreso i pericoli legati ad un utilizzo non corretto.
4. **Attenzione**: Quando il forno viene utilizzato in modo combinato, i minori dovrebbero utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata (solo per la serie con grill)
5. Utilizzare solo utensili idonei per uso in forni a microonde.
6. Il forno dovrebbe essere pulito regolarmente e qualsiasi deposito di cibo dovrebbe essere rimosso.
7. Leggere e seguire le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ECCESSIVE AD ENERGIA A MICROONDE ".
8. Quando si riscalda del cibo in contenitori in plastica o in carta, tenere sotto controllo il forno a causa di possibili incendi.
9. Se si osserva del fumo, spegnere o staccare dalla presa di corrente il forno e tenere chiusa la porta al fine di soffocare qualsiasi fiamma.
10. Non cuocere eccessivamente il cibo.
11. Non utilizzare la cavità del forno come contenitore. Non lasciare prodotti quali pane, biscotti, ecc all'interno del forno.
12. Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo da contenitori/borse in carta o in plastica prima di posizionarli nel forno.
13. Installare o posizionare il forno in accordo alle istruzioni per l'installazione fornite.
14. Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
15. Utilizzare questo elettrodomestico solo per gli utilizzi descritti in questo manuale. Non utilizzare agenti o vapori corrosivi in questo elettrodomestico. Questo forno è progettato specificatamente per scaldare. Non è realizzato per utilizzi industriali o in laboratorio.

16. Se il cavo in dotazione è danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio manutenzione o da personale analogamente qualificato al fine di prevenire qualunque situazione pericolosa.
17. Non immagazzinare o utilizzare questo elettrodomestico all'esterno.
18. Non utilizzare questo forno in prossimità di acqua, nel lavandino bagnato o vicino a una piscina.
19. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento dell'elettrodomestico. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
21. L'inosservanza delle normali condizioni di pulizia potrebbero causare danni alle superfici e ciò potrebbe causare una riduzione nella durata dell'elettrodomestico oltre che causare situazioni pericolose.
22. Il contenuto di biberon e contenitori per alimenti per neonati dovrebbero essere mescolati o agitati e la temperatura degli alimenti in essi contenuti dovrebbe essere controllata per evitare scottature.
23. Il riscaldamento a microonde di bevande potrebbe causare un processo di ebollizione ritardata; conseguentemente, fare attenzione quando si movimenta il contenitore.

Istruzioni per ridurre il rischio di danni alle persone
Installazione con collegamento di terra

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica
Toccare alcuni componenti interni può causare seri danni personali o morte. Non smontare l'apparecchio.

ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica
Un utilizzo non corretto della terra può causare una scossa elettrica. Non collegare alla rete elettrica sino a quando l'elettrodomestico non sia correttamente installato e con adeguata presa di terra.

Per ridurre il rischio di danni alle persone
Collegamento a terra
PULIZIA

Assicuratevi di scollegare il forno dalla corrente elettrica.

1. Pulire le superfici interne del forno dopo l'utilizzo con un panno leggermente umido.
2. Pulire gli accessori nel modo consueto in acqua insaponata.
3. La cornice della porta, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere pulite all'occorrenza con attenzione con un panno umido.
   Questo elettrodomestico deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo elettrodomestico è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra dell'elettrodomestico. In caso fosse necessario utilizzare una prolunga, utilizzare unicamente un cavo di prolunga a tre vie con una spina bipolare con una scanalatura per la messa a terra e 2 piastrine di messa a terra. Una presa bipolare, con una spina di terra o con morsetto/i di terra sarà idonea per la spina del forno. Il cavo fornito con l'elettrodomestico è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparlo dalla presa, possibili con un cavo lungo:

1)La tensione nominale indicata sul cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale dell'elettrodomestico.

2)La prolunga deve consistere in un cavo a tre vie con terra.

3)Il cavo lungo dovrebbe essere posizionato in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o nel quale potrebbe essere possibile inciampare inavvertitamente.

Spina Schuco

UTENSILI

ATTENZIONE
Pericolo di danni alla persone
E' da considerarsi pericoloso per chiunque non abbia una specifica competenza effettuare riparazioni o manutenzioni che prevedano la rimozione di un coperchio che garantisca una protezione dall'esposizione all'energia a microonde.
Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."
Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperature per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata “Idonea per microonde”. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull’imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l’umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l’umidità.

Materiali da evitare nei forni a microonde

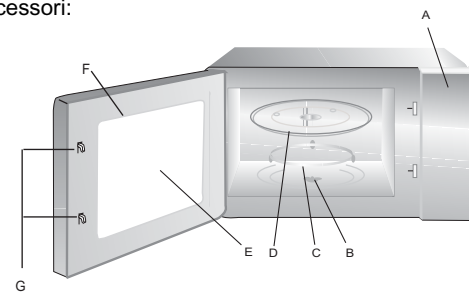
Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall’energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

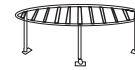
INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

Nomi dei componenti e degli accessori del forno
Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

Il forno è fornito con i seguenti accessori:
1 Piatto girevole in vetro
1 Insieme anello rotante
1 Manuale di istruzioni

A) Pannello di controllo
B) Albero del piatto rotante
C) Anello di supporto
D) Piatto in vetro
E) Finestra di osservazione
F) Porta
G) Sistema di bloccaggio di sicurezza



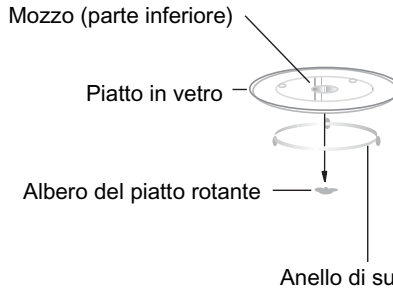


Grill (Solo per la serie con Grill)

Attenzione: non utilizzare la griglia metallica nel modello a microonde. Rimuoverla sempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante

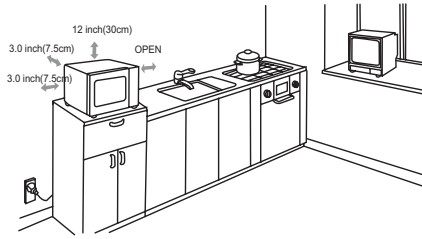


a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.
Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione
1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 3.0 pollici (7.5cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente. Un lato deve essere aperto.

(1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.

(2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.

(3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.

(4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'orario

Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere " ⏲ ", le cifre dell'ora lampeggeranno.

2) Ruotare " " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.

3) Premere " ⏲ ",le cifre dei minuti lampeggeranno.

4) Ruotare " " per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.

5) Premere " ⏲ " per completare l'impostazione dell'ora . ":" lampeggerà.

Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP ▽ " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.

2. Cottura a microonde

Premere " ≋ 〰 ≋ "più volte per selezionare la funzione desiderata.
Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. Premere " +30" ◇ " per iniziare la cottura.

Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1)Premere " ≋ 〰 ≋ " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore " ▭ " sarà acceso

2) Premere " ≋ 〰 ≋ " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80".

3) ruotare " " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00" (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)

4) Premere " +30" ◇ " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e l'indicatore " ▭ "lampeggerà (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).

NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0---1	min	:	5 secondi	10---30	min	:	1 minuto
1---5	min	:	10 secondi	30---95	min	:	5 minuti
5---10	min	:	30 secondi				

Tabella delle potenze del forno a microonde

Premere	Una volta	Due volte	Tre volte	4 volte	5 volte
Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cottura con Grill

1) Premere il tasto " " sei volte; verrà visualizzato "G " e la funzione grill sarà selezionata.

2) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.

3) Premere il tasto " +30" " per iniziare la cottura. " " sarà acceso.

Nota: Al trascorrere di metà del tempo di cottura con grill, il forno si interromperà ed emetterà due suoni. Ciò è normale. Sarà possibile premere il tasto " +30" " per continuare la cottura. Al fine di ottenere una cottura alla griglia ottimale, consigliamo di girare il cibo, chiudere la porta e premere il tasto " +30" " per continuare la cottura. In caso nessuna operazione venga effettuata nell'arco di un minuto, il forno continuerà a funzionare ed emetterà un suono.

4. Cottura Combinata

1) Premere il tasto " " quattro volte, verrà visualizzato " C-1 " o "C-2" ela funzione cottura combinata sarà selezionata. " " e " " saranno accesi.

2) Premere " " per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)

3) Premere il tasto " +30" " per iniziare la cottura. Gli indicatori di cottura lampeggeranno e " :" sarà acceso.

Nota: Istruzioni per la cottura combinata

Istruzioni	Visualizzazione display	Potenza microonde	Potenza Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura

Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " +30" " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto " +30" "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.

Nota: La funzione non sarà attiva per cotture con altri programmi.

: La funzione non sarà attiva per cotture con altri programmi.

6. Scongelamento in base al peso

1) Premere " [icon] " una volta; il LED visualizzerà "dEF1".

2) Ruotare " [icon] " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.

3) Premere il tasto " +30" [icon] " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " [icon] " e " [icon] " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

7. Scongelamento in base al tempo

1) Premere il tasto " [icon] " una volta, il LED visualizzerà "dEF2".

2) Ruotare " [icon] " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, " [icon] " e " [icon] " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.

3) Premere il tasto " +30" [icon] " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " [icon] " e " [icon] " lampeggeranno.

8. Menù Automatici di Cottura

1) In condizioni di attesa, premere " AUTO [icon] " per scegliere il menu richiesto. "A-", "A-2"...."A-8" saranno visualizzati in questo ordine.

2) Ruotare " [icon] " per selezionare il peso o la porzione del menu.

3) Premere " +30" [icon] " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00

Per esempio: cuocere 150 gr. di pasta

1) Premere tre volte " AUTO [icon] ", verrà visualizzato "A-3" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori " [icon] " e " AUTO COOK " saranno accesi.

2) Ruotare " [icon] " per selezionare il peso del menu. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "150".

3) Premere " +30" [icon] " per iniziare la cottura.

Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.

9. Cotture in sequenza

E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo passerà automaticamente al primo posto. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.

Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza
Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.
I passi da seguire sono i seguenti:

1) Premere " [⁂] [9] ", verrà visualizzato "dEF1";

2) Ruotare "🔍" per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Premere due volte " [≋] [〰] [≋] " per scegliere una potenza microonde dell'80%

4) Ruotare "🔍" per regolare il tempo di cottura di 5 minuti

5) Premere " +30" ◇ " per iniziare la cottura.
Nota: al termine del primo programma, il segnale acustico emetterà un suono e quindi avrà inizio il secondo programma. Al termine di tutti i programmi, il segnale acustico emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.

10. Cotture con partenza differita

1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)

2) Impostare il programma di cottura. È possibile impostare al massimo due programmi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione

3) Premere " 🕒 ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia.;

4) Ruotare "🔍" per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.

5) Premere " 🕒 ",le cifre dei minuti lampeggeranno.

6) Ruotare "🔍" per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.

7) Premere " +30" ◇ " per terminare l'impostazione. " :" sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.
2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

11. Funzione di verifica impostazioni

(1) Durante la cottura, premere " ≋ 〰 ≋ "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.

(2) Nella fase di partenza differita, premere " ⏲ " per visualizzare l'orario prescelto per la cottura differita. Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.

(3) Durante la cottura, premere " ⏲ " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.

12. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere " STOP ▽ " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà " [- - -] " e " ⚿ " sarà acceso

Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere " STOP ▽ " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e " ⚿ " si spegnerà.

13. Protezione della ventola

Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

14. Funzione protettiva del Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere il magnetron.

15. Funzione di spegnimento automatico

Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.

16. Specifiche

(1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotata all'inizio del procedimento;

(2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " +30" ◇ " per continuare;

(3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " +30" ◇ " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..

(4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menu	Peso(g)	Visualizzazione
A-1 AUTO RISCALDAMENTO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50(con450 gr di acqua)	50
	100(con 800 gr di acqua)	100
	150(con 1200 gr di acqua)	150
A-4 CARNE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1(circa80g)	1
	2(circa160g)	2
	3(circa250g)	3
A-6 PATATE	1(circa220±10g)	1
	2(circa440±10g)	2
	3(circa660±10g)	3
A-7 PESCE	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 ZUPPA	500	500
	750	750
	1000	1000

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.

Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiai da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaio da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.
Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.
I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistemate gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.
Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.
E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.
Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.
Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaio o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità e funziona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill:

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill:

Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle e devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo in modalità combinata. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinato comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

G**li alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.**

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti congelati	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Sistemate i panini in cerchio sulla griglia. Usate il grill per l'altra parte dei panini fino a raggiungere la croccantezza che desiderate. Lasciateli riposare per 2-5 minuti.
Baguette/ Bruschetta	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Solo grill 2-3	Mettete una baguette surgelate diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400g	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Mettete la pasta congelata in un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce gratinate	400g	C1	16-18	-	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolaro di vetro. Posizionare sulla piatto rotante. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.
Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25 g)	Solo grill	3½-4½	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo gril	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori alla griglia	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistemateli in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300g)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	2 pezzi (300g) 4 pezzi (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate al forno	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	500g	C1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di Pollo	450g (2pezzi) 650g (2-3 pezzi) 850g (4 pezzi)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti
Arrosto di pollo	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minuti.
Braciole di Agnello (medio)	400g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solo) 5-6 7-8	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Arrosto di pesce	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 mela (ca.400g) 4 mela (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sul piatto rotante

Utilizzo del piatto crisper

Il vostro forno a microonde CANDY ha un piatto crisper come accessorio aggiuntivo.

Il piatto crisper permette di dorare il cibo non solo sulla cima con il grill, ma anche il fondo del cibo diventerà croccante e dorato grazie all'alta temperatura della piatto crisper.

Nella tabella si possono trovare diversi piatti che si possono preparare sul piatto crisper (vedere pagina seguente).

Il piatto crisper può anche essere utilizzata per bacon, uova, salsicce, ecc.

1. Posizionare il piatto crisper direttamente sul piatto rotante e preriscaldare con la combinazione massima microonde-grill] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.

- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre il piatto crisper, poiché diventa molto calda.

2. Se si cuoce cibo come uova e bacon, per dorare il cibo in modo invitante spennellare il piatto con olio.

- Notare che il piatto crisper ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non usare nessun oggetto acuminato come coltelli per tagliare sul piatto crisper.

- Utilizzare accessori in plastica per evitare di graffiare la superficie della piastra di doratura o togliere il cibo dalla piastra prima di tagliarlo.

3. Collocare il cibo sul piatto crisper.

- Non mettere nessun oggetto sul piatto crisper che non sia resistente al calore; per es. ciotole in plastica.

- Non inserire mai il piatto crisper nel forno senza piatto rotante.

4. Posizionare il piatto crisper sull'incastellatura metallica (o piatto rotante) nel microonde.

5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza corretti.

Utilizzo del piatto crisper

Come pulire il piatto crisper:

Pulire il piatto crisper con acqua tiepida e detergente e risciacquare con acqua pulita.

Non usare una spazzola abrasiva o una spugna dura altrimenti lo strato esterno si rovinerà.

Attenzione:

Il piatto crisper non è lavabile in lavastoviglie.

Impostazione del piatto crisper

Si raccomanda di preriscaldare il piatto crisper direttamente sul piatto rotante. Preriscaldare il piatto crisper con la funzione 600W+Grill e seguire i tempi e le istruzioni in tabella.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Bacon	4 fette (80g) 8 fette (160g)	C1	3 min.	3-3½ min. 4½ -5 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere le fette una accanto all'altra sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Pomodori grigliati	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C1	3 min.	3 min. 4 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Tagliare i pomodori a metà. Mettervi sopra del formaggio. Sistemare in cerchio sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	C1	3 min.	6-6½ min 8-8½ min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere gli hamburger surgelati in cerchio sul piatto crisper. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnere dopo 4-5 min.
Baguette (surgelata)	100-150g (1 pezzo) 200-250g (2 pezzi)	C1	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere una baguette vicino al centro, 2 baguette una accanto all'altra sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Patatine al forno (surgelati)	200g 300g 400g	C1	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Distribuire le patatine sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnere a metà del tempo di cottura.

Impostazione del piatto crisper

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Bastoncini di pesce (surgelati)	150g (5 pezzi) 300g (10 pezzi)	C1	4 min.	6-6½min. 8½-9 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio da tavola di olio. Mettere i bastoncini in cerchio sul piatto. Spegnere dopo 3 min. 1/2 (5 pezzi) o dopo 5 min. (10 pezzi).
Bocconcini di pollo (surgelati)	125g 250g	C1	4 min.	4½-5 min. 6½-7 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio da tavola di olio. Mettere i bocconcini di pollo sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnere dopo 3 minuti (125g) o 5 min. (250g).

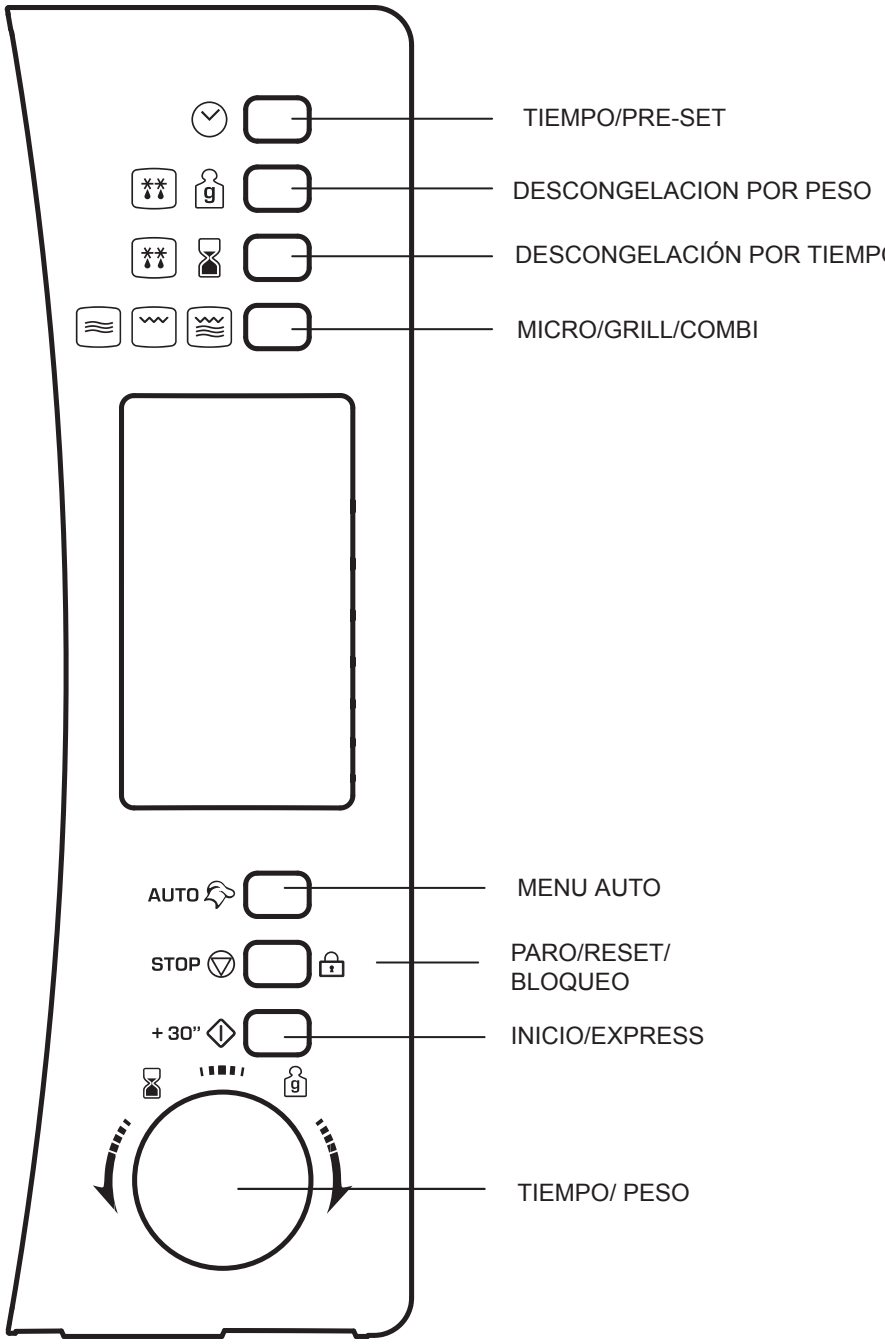
Horno de microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODELOS: CMG 9323 DW
CMG 9423 DS
CMG 9523 DB
CMG 9623 DY

Lea con atención estas instrucciones antes de utilizar el horno de microondas y consérvelas.

Si respetará las instrucciones de este manual, su horno le garantizará un excelente funcionamiento durante muchos años.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES


TIEMPO/PRE-SET
DESCONGELACION POR PESO
DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
MICRO/GRILL/COMBI
AUTO
MENU AUTO
STOP
PARO/RESET/
BLOQUEO
+ 30"
INICIO/EXPRESS
TIEMPO/ PESO

PRECAUCIONES PARA EVITAR EVENTUALES EXPOSICIONES EXCESIVAS A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta ya que ésto podría causar una peligrosa exposición a la energía de las microondas. Es importante no romper ni alterar los cierres de seguridad..

(b) No coloque ningún objeto entre la parte anterior del horno y la puerta y no deje acumular restos de suciedad o de detergente sobre la superficie de los burletes.

(c) ¡ATENCIÓN! Si la puerta o el burlete están dañados, no utilice el horno hasta que una persona competente no lo haya reparado.

APÉNDICE
Si el aparato no se mantiene bien limpio, su superficie podría dañarse y ésto podría reducir la duración del mismo y acarrear situaciones de peligro.

Características técnicas

Modelos	CMG 9323 DW - CMG 9423 DS CMG 9523 DB - CMG 9623 DY
Potencia nominal	230V~50Hz
Potecia nominal en entrada (Microondas)	1450 W
Potencia nominal en salida (Microondas)	900 W
Potencia nominal en entrada (Grill)	1000 W
Capacidad del horno	23 L
Diámetro del plato giratorio	∅ 315 mm
Dimensiones externas (LxPxH)	511 x 395 x 284 mm
Peso neto	16.1 kg

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD
¡ATENCIÓN!

Para reducir el riesgo de incendio, shock eléctrico, daños a las personas o una excesiva exposición a la energía de las microondas durante el uso del electrodoméstico, aconsejamos seguir las siguientes precauciones básicas:

1. **¡Atención!** Los líquidos u otros alimentos no deben ser calentados jamás en recipientes sellados ya que podrían estallar.
2. **¡Atención!** Es peligroso, para quien no sea un técnico autorizado, quitar la cobertura de protección que garantiza la protección de la exposición a la energía de microondas.
3. **¡Atención!** Permita el uso del horno de microondas a los menores sólo después de haberles suministrado las instrucciones que les permitan usar el horno de forma segura y cuando habrán comprendido los peligros que corren usándolo de manera incorrecta.
4. **¡Atención!** Si utiliza el horno de forma combinada, los menores deberían usarlo sólo bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para la serie con grill).
5. Utilice solamente utensilios adecuados para ser usados con hornos de microondas.
6. El horno debe limpiarse con regularidad y se debe quitar cualquier tipo de resto de alimento.
7. Lea y respete las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES EXCESIVAS A LA ENERGÍA DE MICROONDAS”
8. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, mantenga el horno bajo control ya que podrían ocurrir incendios.
9. Si ve que hay humo, apague y desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para apagar una eventual llama.
10. No cueza excesivamente los alimentos.
11. No utilice el interior del horno como recipiente. No deje productos como pan, biozcochos, etc. en el interior del horno.
12. Quite los cierres metálicos y las asas de metal de los recipientes/bolsas de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
13. Instale o coloque el horno siguiendo las intrucciones para la instalación suministradas.
14. Los huevos con cáscara y los huevos duros no deben calentarse en el horno de microondas porque podrían estallar, incluso después de haber terminado el calentamiento en el microondas.
15. Utilice este electrodoméstico sólo para los usos descritos en este manual. No utilice agentes o vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno ha sido proyectado para calentar. No ha sido realizado para ser usado en la industria o en un laboratorio.

16. Si el cable original del aparato se ha dañado, debe ser sustituído por el fabricante, por el servicio de mantenimiento o por personal calificado para prevenir cualquier situación de peligro.
17. No guarde y no utilice este electrodoméstico al aire libre.
18. No utilice este horno cerca del agua, del fregadero mojado o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies accesibles podría ser elevada durante el funcionamiento del electrodoméstico. Mantenga el cable de alimentación lejos de las superficies calientes y no cubra el horno por ninguna razón.
20. No deje que el cable de alimentación quede colgado sobre el borde de la mesa o de la superficie de trabajo.
21. Si no se observan las normales reglas de limpieza, se podrían dañar las superficies y ello podría causar una menor duración del electrodoméstico, además de provocar situaciones peligrosas.
22. Mezcle o agite siempre el contenido de biberones y recipientes para alimentos de los bebés y controle la temperatura de los mismos para evitar quemaduras.
23. El calentamiento por microondas de bebidas podría provocar un proceso de ebullición retardada; por lo tanto tenga cuidado cuando mueve el recipiente.

Instrucciones para reducir el daño a las personas.
Instalación con puesta a tierra.

¡PELIGRO!
Peligro de choque eléctrico.
Tocar algunos componentes internos puede causar daños graves o incluso ser mortal. No desmonte el aparato.

¡ATENCIÓN!
Peligro de choque eléctrico.
El uso incorrecto de la tierra puede causar un choque eléctrico. No conecte el aparato a la red eléctrica hasta haber instalado correctamente el electrodoméstico y con puesta a tierra.

Para reducir el riesgo de daños a las personas.
Conexión a tierra.
LIMPIEZA

Quite el enchufe del horno de la red eléctrica.

1. Limpie las superficies internas del horno después de haberlo usado con un paño humedecido.
2. Limpie los accesorios de la manera usual con agua y jabón.
3. El marco de la puerta, el burlete y las partes adyacentes deben limpiarse, cuando sea necesario, con un paño húmedo.
   Este electrodoméstico debe ser conectado con una toma de tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la toma de tierra reduce el riesgo de choque eléctrico suministrando un cable de fuga para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico es suministrado con un cable de puesta a tierra y toma de tierra. El enchufe debe ser insertado en una toma de corriente instalada correctamente y con puesta a tierra. Consulte un electricista calificado o con un especialsista de mantenimiento si no ha comprendido las instrucciones de la puesta a tierra o si duda de que la conexión a tierra no sea correcta. En el caso fuera necesario usar un prolongador, use solamente un cable de tres vías con un enchufe bipolar con una canalita para la puesta a tierra y 2 plaquitas de puesta a tierra. Para el enchufe del horno podrá usarse una toma bipolar con una toma de tierra o con borne/s de tierra.
   El cable suministrado con el electrodoméstico es deliberadamente corto para evitar el riesgo de tropezar con él o de arrancarlo de la toma.

1) La tensón nominal indicada sobre los cables o sobre el prolongador, debería ser por lo menos equivalente a la tensión nominal del electrodoméstico.
2) El prolongador debe ser un cable de tres vías con tierra.
3) El cable largo deberá colocarse de manera tal que no cuelgue de la mesa o del plano de trabajo, ya que podría ser tirado por un niño o alguien podría tropezar con él.

Enchufe Schuco

UTENSILIOS

¡ATENCIÓN!
Peligro para las personas
Es peligroso, para quienes no estén capacitados para ello, efectuar reparaciones o mantenimiento para los cuales sea necesario quitar una tapa que garantice la protección a la exposición a la energía de microondas.
Tome como referencia el párrafo: “Materiales que pueden ser utilizados en el horno de microondas o que deben ser evitados en el horno de microondas”.
Existen utensilios que no son metálicos pero que tampoco son idóneos para ser usados en el horno de microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio siguiendo este procedimiento.

Prueba de los utensilios:
1. Llene un recipiente idóneo para el microondas con una taza de agua fría (250 ml.) y con el utensilio que se quiere probar.
2. Póngalo en cocción a temperatura máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cautela el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocciones en el microondas.
4. **No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.**

Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Papel de aluminio	Sólo como protección. Pueden usarse trozos pequeños para cubrir partes de carne o de pollo y así evitar que cuezan demasiado. Es posible que se forme un arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel debería estar a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm.) de las paredes del horno.
Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos durante el calentamiento, para que absorban la grasa. Use, bajo control, sólo para cocciones breves.
Papel pergamino	Utilice como cobertura para prevenir salpicaduras o como cobertura para el vapor.
Plástico	Sólo si es apto para ser usado en hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar marcado con “Apto para microondas”. Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocción de papel y de plástico cerradas herméticamente deben ser perforadas o cortadas como indica el embalaje.
Film de plástico	Utilice sólo aquél apto para hornos de microondas. Use para cubrir los alimentos para que no pierdan la humedad durante la cocción. Controle que le film de plástico no esté en contacto con los alimentos.
Termómetros	Utilice sólo aquellos aptos para los hornos de microondas (termómetros para carne y para dulces).
Papel manteca	Utilice para cubrir los alimentos y así prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

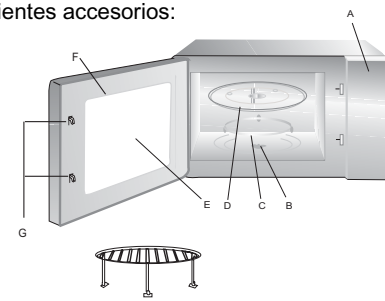
Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas

Bandejas de aluminio	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Recipientes para alimentos de cartón con asas de metal	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Utensilios de metal	El metal proteje los alimentos de la energía de microondas. El metal puede causar la formación de arco.
Cierres de metal	Pueden causar la formación de arco y pueden causar un incendio en el interior del horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el interior del horno.
Recipientes de poliestireno o de poliuretano	Los recipientes podrían derretirse o contaminar el líquido que contienen si se los lleva a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca cuando se la usa en un horno de microondas y podría rajarse o romperse.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Nombres de los componentes y de los accesorios del horno
Extraiga el horno y todos los materiales del embalaje y del interior del horno.
El horno es suministrado con los siguientes accesorios:
1 Plato giratorio de vidrio
1 Conjunto de anillo rotante
1 Manual de instrucciones

A) Tablero de control
B) Eje del plato giratorio
C) Anillo de soporte
D) Plato de vidrio
E) Ventana de observación
F) Puerta
G) Sistema de bloqueo de seguridad

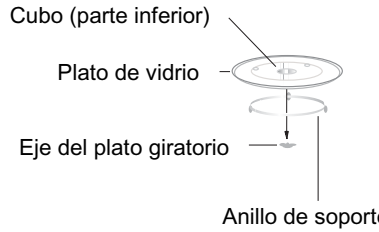


Grill (sólo para la serie con Grill)

Atención: no utilice la rejilla metálica en el modelo de microondas. ¡Quítela siempre cuando utilice la función de microondas!

Apague el horno si la puerta queda abierta durante el funcionamiento.

Instalación del plato giratorio



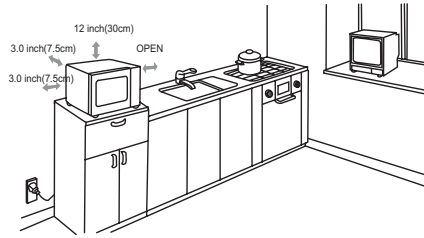
a. No coloque nunca el plato de vidrio al revés. El plato de vidrio debería estar siempre libre.
b. Sea el plato de vidrio, sea el anillo de soporte, deben ser usados siempre durante la cocción.
c. Los alimentos y los recipientes deben estar siempre sobre el plato de vidrio para ser cocidos.
d. Si el plato de vidrio o el conjunto anillo plato giratorio se rajaran o se rompieran, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

Instalación sobre la superficie de apoyo
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

Parte interior: Quite todas las películas protectivas que se encuentran sobre las superficies de la parte interior del horno de microondas.
No quite el revestimiento sutil de color marrón claro pegado en el interior del horno ya que sirve para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Elija una superficie plana que le proporcione el espacio suficiente para la circulación de aire en entrada y en salida.



Es necesario mantener un espacio mínimo de 3,0 pulgadas (7,5 cm.) entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe quedar libre.

(1) Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm.) sobre el horno.

(2) No quite los pies de la parte inferior del horno.

(3) El bloqueo de las aberturas en entrada y/o en salida podría dañar el horno.

(4) Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de estos aparatos.

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar. Controle que el voltaje y la frecuencia sean iguales al voltaje y la frecuencia indicados en la plaquita de los valores nominales.

¡ATENCIÓN! No instale el horno sobre una cocina u otros electrodomésticos que desarrollen calor. Si se lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía no tendría validez.

La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción y de esta manera satisfacer sus necesidades.

1. Programación de la hora

Cuando se conecta el horno de microondas a la toma de corriente, el horno visualizará "0:00" y una señal acústica emitirá un sonido.

1) Presione " ⏲ ", las cifras de la hora titilarán.

2) Gire " " para programar las horas; la cifra inherente a las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.

3) Presione " ⏲ ", las cifras de los minutos titilarán.

4) Gire " " para programar los minutos; la cifra inherente a los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.

5) Presione " ⏲ " para completar la programación de la hora. ":" titilará.

Nota: 1) Si no se programa el reloj, éste no funcionará cuando estará conectado eléctricamente.

2) Durante la programación del reloj, si presiona " STOP ▽ " o si no efectúa ninguna operación durante un minuto, el horno saldrá de la función de programación.

2. Cocción de microondas

Presione " ≋ 〰 ≋ " varias veces para seleccionar la función deseada.

Gire " " para programar el tiempo de cocción. Presione " +30" ◇ " para comenzar la cocción.

Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

1) Presione " ≋ 〰 ≋ " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador " " estará encendido.

2) Presione " ≋ 〰 ≋ " una vez más para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80".

3) Gire " " para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00"(el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).

4) Presione " +30" ◇ " para comenzar la cocción, ":" se encenderá y el indicador " " titilará (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).

NOTA: los niveles para la regulación de los tiempos de programación son los siguientes:

0---1 min.	: 5 segundos	10---30 min.	: 1 minuto
1---5 min.	: 10 segundos	30---95 min.	: 5 minutos
5---10 min.	: 30 segundos		

Tabla de las potencias del horno de microondas

Presione	Una vez	Dos veces	Tres veces	4 veces	5 veces
Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cocción con Grill

1) Presione la tecla " ≋ ⁓ ≋ " seis veces; aparecerá "G " y la función grill habrá sido seleccionada.

2) Gire " " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

3) Presione la tecla " +30" " para comenzar la cocción. " ⁓ " estará encendido.

Nota: Cuando habrá transcurrido la mitad del tiempo de cocción programado con el grill, el horno se detendrá y emitirá dos sonidos. Esto es normal. Para continuar la cocción deberá presionar la tecla " +30" ". Para obtener una perfecta cocción con el grill, le aconsejamos girar los alimentos, cerrar la puerta y presionar la tecla " +30" " para continuar la cocción. Si no se efectúa ninguna operación en el arco de un minuto, el horno recomenzará a funcionar y emitirá un sonido.

4. Cocción Combinada

1) Presione la tecla " ≋ ⁓ ≋ " cuatro veces, se visualizará " C-1 " o "C-2" y se habrá seleccionado la función de cocción combinada " ▭ " y " ⁓ " estarán encendidos.

2) Presione " " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

3) Presione la tecla " +30" " para comenzar la cocción. Los indicadores de cocción titilarán y " :" estará encendido.

Nota: Instrucciones para la cocción combinada

Instrucciones	Visualización display	Potencia microondas	Potencia Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción

Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla " +30" " para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla " +30" "; el tempo máximo que se puede programar es de 95 minutos.
Nota: La función no se activará en caso de cocción con otros programas.

6. Descongelamiento según el peso

1) Presione " [⁑] [g] " una vez; el LED visualizará "dEF1".

2) Gire " " para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar.Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 gr. e 2000 gr.

3) Presione la tecla " +30" " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores " " y" " titilarán y el indicador “g” se apagará.

7. Descongelamiento según el peso

1) Presione la tecla " [⁑] " una vez; el LED visualizará "dEF2".

2) Gire " " para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente" " y " " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia programado es P30 y no puede ser programado.

3) Presione la tecla " +30" " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores " " y " " titilarán.

8. Menúes Automáticos de Cocción

1). En posición de espera, presione " AUTO " para elegir el menú deseado. "A- 1","A-2"...."A-8" serán visualizados en este orden..

2) Gire " " para seleccionar el peso o la porción del menú.

3) Presione " +30" " para comenzar la cocción. Al finalizar la cocción, una señal acústica emitirá cinco sonidos. Si el reloj ha sido programado con anterioridad, será visualizado el tiempo en curso; de lo contrario, será visualizado 0:00.

Por ejemplo: cocer 150 gr. de pasta.

1) Presione tres veces " AUTO ", será visualizado "A-3" y el menú para la pasta habrá sido seleccionado. Los indicadores " " y " AUTO COOK " estarán encendidos.

2) Gire " " para seleccionar el peso del menú. Deje de girar cuando será visualizado “150”.

3) Presione " +30" " para comenzar la cocción.
Al finalizar la cocción, una señal acústica emitirá cinco sonidos. Luego, vuelva a poner el botón de mando en posición de espera.

9. Cocciones en secuencia

Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.

Nota: El menú Auto no puede ser programado como uno de los menúes en secuencia.

Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:

1) Presione " [ ] [g] ", será visualizado "dEF1";

2) Gire " " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500";

3) Presione dos veces " [≋] [〰] [≋] " para elegir una potencia de microondas del 80%.

4) Gire " " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos.

5) Presione " +30" ◇ " para comenzar la cocción.

Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa. Al finalizar todos los programas, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.

10. Cocciones con puesta en marcha diferida

1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).

2) Establezca el programa de cocción. Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.

3) Presione " ⏲ ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.

4) Gire " " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.

5) Presione " ⏲ ", las cifras de los minutos titilarán.

6) Gire " " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.

7) Presione " +30" ◇ " para finalizar la programación. " :" estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.

Nota: 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.

2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.

11. Función de control e la programación

(1) Durante la cocción, presione " [≋] [〰] [≋] "; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.

(2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione " ⏲ " para visualizar el horario elegido para la cocción diferida. El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.

(3) Durante la cocción, presione " ⏲ " para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.

12. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione " STOP ▽ " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará " [_ _ _] " y " [⚿] " estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione " STOP ▽ " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y" [⚿] " se apagará.

13. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

14. Función protectiva del Magnetrón

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger el magnetrón.

15. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará. Presione cualquier tecla después de la apertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.

16. Detalle

(1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.
(2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, se deberá presionar la tecla " +30" ◇ " para continuar.
(3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla " +30" ◇ " debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación será cancelada.
(4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menúes Automáticos de Cocción

Menú	Peso(gr.)	Visualización
A-1 AUTO CALENTAMIENTO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 VERDURA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 PASTA	50(con 450 gr. de agua)	50
	100(con 800 gr. de agua)	100
	150(con 1200 gr. de agua)	150
A-4 CARNE	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (aprox. 80gr.)	1
	2 (aprox. 160gr.)	2
	3 (aprox. 250gr.)	3
A-6 PATATAS	1 (aprox. 220 ± 10gr.)	1
	2 (aprox. 440 ± 10gr.)	2
	3 (aprox. 660 ± 10gr.)	3
A-7 PESCADO	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 SOPA	500	500
	750	750
	1000	1000

Búsqueda de los problemas

NORMAL	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

Problema	Posible causa	Remedio
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
El plato de vidrio hace ruido durante el funcionamiento del horno	Rodillos sucios y residuos sobre el fondo del horno	Tome como referencia el párrafo “mantenimiento del microondas” para limpiar las partes sucias.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.

Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, pónase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.

Guía de cocina

MICROONDAS

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

COCINAR

Utensilios para la cocina con microondas:

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.
Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

Tapado durante la cocción

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

Tiempos de reposo

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

Guía de cocina

Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Bróculi	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.
Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil:Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bróculi	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa.
Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.
Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

Pasta: Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocacionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.
Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.
Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

Arreglo y tapado

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

Niveles de potencia y cuándo revolver

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia maxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.
Fíjese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).
Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

Tiempos de calentado y de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.
Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.
Tenga particular cuidado cuando caliente líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO DE LIQUIDOS

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBE:

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.
¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

Guía de cocina (continuación)

Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

Guía de cocina (continuación)

Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

Guía de cocina (continuación)

GRILL

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

Utensilios para cocinar con el grill:
Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar en el grill:
Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme.

Utensilios para cocinar con microonadas + grill:
Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:
Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.
También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se beneficien de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).
Por favor refíerase a la tabla para grill por detalles adicionales.

Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 4 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill sola-mente	3½-4½	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneados)	2-4 piezas	Grill sola-mente	2½-3½	1½-2½	Ponga los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Tomates al grill	200g (2piezas) 400g (4piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréglelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla.
Tostada de Tomate-Queso	4 piezas (300g)	C2	4-5	-	Ponga a tostar las rebanadas de pan primero. Ponga las tostadas con el aderezo sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	2 piezas (300g) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toste las rebanadas de pan primero. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla. Ponga 2 tostadas en forma opuesta directamente sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Papas horneadas	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Póngalas en un círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia el grill.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Gratinado (vegetales y papas) (enfriado)	500g	C1	9 -11	-	Ponga los alimentos en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Presas de pollo	450g (2 pzs) 650g (2-3 pzs) 850g (4 pzs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo con los huesos hacia el medio. No ponga ninguna presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Pollo asado	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pinte el pollo con aceite y especies. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo, segundo con la pechuga hacia arriba sobre el plato giratorio. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción con el grill.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Chuletas de cordero (medium)	400g (4pcs)	Grill sola-mente	10-12	8-9	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bistecs de cerdo	250 g (2 ps) 500 g (4 ps)	HMO + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill sola-mente) 5-6 7-8	Con un pincel cubra los bistecs de cerdo con aceite y especieas. Colóquelos en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado asado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite y hierbas y especies. Ponga el pescado lado a lado (cabeza contra cola) sobre la rejilla.
Manzanas asadas	2 manzanas (unidad 400g) 4 manzanas (unidad 800g)	C2	6-7 10-12	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pírex. Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos congelados

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos congelados	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Panecillos (cada una 50 g)	2 pzs 4 pzs	HMO+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill solamente 2-3 2-3	Arregle los panecillos en un círculo con el lado de abajo hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Cocine con el grill el segundo lado de los panecillos hacia arriba hasta lograr el tostado que usted prefiera. Deje reposar por 2-5 minutos.
Baguettes / Pan de ajo	200-250g (1pz)	HMO+ Grill	C1 3½-4	Grill solamente 2-3	Ponga la baguette congelada diagonalmente sobre papel de hornear encima de la rejilla. Después de cocinar con el grill deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales y papas)	400g	C1	13-15	-	Ponga los alimentos congelados en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400g	C1	14-16	-	Ponga la pasta congelada en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400g	C1	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos,

Uso del Plato para Tostar

Su horno microondas CANDY tiene un plato para tostar como un accesorio adicional. Este plato para tostar le permite dorar alimentos no solamente en la parte superior con el grill, sino que también la parte inferior de los alimentos se vuelven crocantes y doradas debido a la alta temperatura del plato para tostar. Los varios alimentos que usted puede preparar con el plato para tostar se pueden encontrar en la gráfica (vea la página próxima).

El plato para tostar puede usarse también para tocino, huevos y salchichas, etc.

1. Coloque el plato para tostar directamente sobre el plato giratorio y precalíéntelo con la mayor potencia de la Combinación Microondas-Grill [600W+Grill] siguiendo los tiempos e instrucciones en la gráfica.
   - Siempre use guantes para horno para sacar el plato para tostar, se calienta a alta temperatura.
2. Pinte el plato con aceite si está cocinando alimentos tales como tocino y huevos, para que los alimentos se doren parejamente.
   - Por favor note que el plato para tostar tiene una capa de teflón que no resiste las raspaduras. No use objetos cortantes como un cuchillo para cortar sobre el plato para tostar.
   - Use accesorios de plástico para evitar raspaduras sobre la superficie del plato para tostar o saque los alimentos del plato antes de cortar.
3. Coloque los alimentos sobre el plato para tostar.
   - No coloque ningún objeto sobre el plato para tostar que no sea resistente al calor; ej. toallas plásticas.
   - Nunca coloque el plato para tostar en el horno sin el plato giratorio.
4. Coloque el plato para tostar sobre la rejilla de metal (o plato giratorio) en el microondas.

5. Seleccione el tiempo y potencia apropiados de cocción. Refiérase a la tabla en la página próxima.

Cómo limpiar el Plato para Tostar:
Limpie el plato para tostar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.
No use cepillo o una esponja dura sino la capa superior se dañará.
Por favor note:
No es conveniente que el plato para tostar se ponga en lava vajilla.

Graduación del plato para tostar

Recomendamos que el plato para tostar se precaliente directamente sobre el plato giratorio. Precaliente el plato para tostar con la función 600W+Grill y siga los tiempos e instrucciones en la tabla.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo de precalentar	Tiempo (min.)	Recomendación
Tocino	4 rebanadas (80g) 8 rebanadas (160g)	C1	3 min.	3-3½ min. 4½-5 min.	Precaliente el plato para tostar. Ponga las rebanadas una al lado de la otra sobre el plato para tostar. Ponga el plato para tostar sobre la rejilla.
Tomates al grill	200g (2pzs) 400g (4pzs)	C1	3 min.	3 min. 4 min.	Precaliente el plato para tostar. Corte los tomates en mitades. Cubra con algo de queso. Arregle en un círculo sobre el plato para tostar. Ponga el plato para tostar sobre la rejilla.
Hamburguesas (congeladas)	2 pzs. (125g) 4 pzs. (250g)	C1	3 min.	6-6½ min. 8-8½ min.	Precaliente el plato para tostar. Ponga las hamburguesas congeladas en un círculo sobre el plato para tostar. Ponga el plato para tostar sobre la rejilla. De vuelta luego de 4-5 min.
Baguettes (congeladas)	100-150g (1pz) 200-250g (2pzs)	C1	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Precaliente el plato para tostar. Ponga una baguette al lado del centro, 2 baguettes una al lado de la otra sobre el plato. Ponga el plato para tostar sobre la rejilla.
Chips al horno (congeladas)	200g 300g 400g	C1	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Precaliente el plato para tostar. Distribuya las chips para horno sobre el plato para tostar. Coloque el plato para tostar sobre la rejilla. De vuelta después que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Graduación del plato para tostar

Aliment-os	Porción	Poten-cia	Tiempo de pre-calentar	Tiempo (min.)	Recomendación
Dedos de pescado (congel-ados)	150g (5pzs) 300g (10pzs)	C1	4 min.	6-6½ min. 8½-9 min.	Precaliente el plato para tostar. Pinte el plato con 1 cucharada de aceite. Ponga los dedos de pescado en un círculo sobre el plato. De vuelta después de 3½ min (5 pzs) o después de 5 min (10 pzs).
Trozos de pollo (congel-ados)	125g 250g	C1	4 min.	4½-5 min. 6½-7 min.	Precaliente el plato para tostar. Pinte el plato con 1 cucharada de aceite. Ponga los trozos de pollo sobre el plato. Ponga el plato para tostar sobre la rejilla. De vuelta después de 3 min (125g) o 5 min (250g).